



Responsable de cocina



Funciones: Gestionar las materias primas. Controlar el almacenamiento y preparación de los alimentos. Responsabilizarse del cumplimiento de las normas y procedimientos establecidos, higiene y seguridad integral establecidos por la organización.

Empresa: Publicación en ciego.

Lugar de trabajo: Caldes de Malavella (Girona).

Requisitos: FP Grado Superior en hostelería y turismo. Experiencia mínima de al menos 3 años en cocinas de colectividades. Imprescindible ser residente en la provincia del puesto vacante.

Se ofrece: Contrato indefinido. Jornada intensiva indiferente.

Más información: [Responsable de cocina.](#)